

SKU: 40004130

Sirman

Hamburgatrice Macchina per hamburger manuale con stampo Diametro 130mm Modello SA130



Descrizione

Motivi per cui scegliere la macchina per hamburger manuale della Sirman modello SA130

Questa pressa per hamburger è stata progettata per uso professionale, questo modello è quello intermedio con diametro della pressa da 130mm, questa macchina per hamburger è pratica da usare e facile da pulire.

Sirman, che ne è la casa produttrice, ha prodotto questa macchina per hamburger manuale utilizzando materiali robusti e duraturi, così come tutti gli altri modelli, infatti il corpo è in lega di alluminio anodizzato, mentre il pistone e lo stampo sono in acciaio inox, questo garantisce una resistenza e una longevità superiore rispetto agli altri modelli degli altri produttori.

I modelli SA si differenziano nei formati con diametri da 100mm, 110mm, 130mm (questo modello), 150mm e 180mm, senza dimenticare anche tutti gli [altri modelli in offerta](#), offrendo tutta la flessibilità possibile in base alle esigenze di ogni macelleria, salumeria, ristorante, paninetteria. Il suo design compatto e leggero è facilmente trasportabile e si inserisce bene in spazi ridotti, **il suo peso netto è di soli 4,5 kg e le dimensioni 27.5Hx26Lx27P**

Come tutte le hamburgatrici manuali dei modelli SA della Sirman, **è dotata di una vaschetta superiore per riporre dischetti** per pressare gli hamburger, indispensabili per lavorare in modo

più igienico e veloce, specialmente quando si prepara un gran numero di burger in serie del rispetto delle norme HACCP.

Questa macchina per hamburger manuale Sirman SA130 è la scelta ideale per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari i quali necessitano di produrre hamburger di qualità in modo semplice, veloce e senza rinunciare alla qualità artigianale del prodotto finale.

Caratteristiche Principali

Struttura robusta in lega di alluminio anodizzato: garantisce durata nel tempo e resistenza all'usura.

Piastre in acciaio inox AISI 304: assicurano igiene alimentare e facilità di pulizia.

Pressatura manuale uniforme: consente la formazione omogenea del burger senza stressare la carne.

Diametro standard da 130 mm: compatibile con i più comuni formati di carta per hamburger.

Facile da usare: progettata per un utilizzo intuitivo anche da personale non specializzato.

Zero consumo energetico: non richiede elettricità, ideale per ambienti con spazi o risorse limitati.

Benefici

Standardizzazione della porzione

Pulizia veloce e sicura: materiali lavabili e resistenti alla corrosione.

Bassa manutenzione: nessun componente elettrico.

Settori d'uso

Macellerie che vogliono offrire hamburger freschi al banco.

Ristoranti e pub che puntano su hamburger gourmet.

Laboratori gastronomici per produzione in piccola e media scala.

Considerazioni finali

Scegliere la macchina per hamburger manuale della Sirman modello SA130 significa affidarsi a un prodotto Made in Italy, sinonimo di qualità e affidabilità, necessario per chi vuole migliorare e ottimizzare la produzione di hamburger. Compatta, solida e funzionale, è una soluzione professionale che unisce efficienza e semplicità.

DATI TECNICI

- Piedini articolo in gomma.
- Diametro stampo mm 130
- A mm 140
- B mm 250
- C mm 260
- D mm 310
- E mm 360
- F mm 460
- G mm 275
- H mm 360
- Peso netto kg 6

- Dim. imballo mm 400x430x370
- Peso lordo kg 7

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	27.5
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	31
Model Number for EPREL	40004130